

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
МО «Чердаклинский район»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО учителей
общеразвивающего цикла

руководитель МО

Каракулина С.В.
протокол №1
от «28» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР

Смирнова Е.Ф.

от «29» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

директор школы

Фрилинг С.Н.

Приказ №47

от «30» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

класс: **7**

уровень образования: **основное общее образование**

Срок реализации программы: **2023/2024 учебный год**

Количество часов по учебному плану (год/ неделя): **68 ч./ 2 ч.**

Рабочая программа составлена на основе
программы:

1. Федеральной рабочей программы по учебному предмету «Технология».
2. Технология. В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю.Семенова. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2020.

Рабочая программа ориентирована на использование
учебника:

В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю.Семенова и др. Технология. 7 класс.
Учебник для общеобразовательных организаций. – М.: Просвещение, 2019.

Планируемые результаты освоения предмета «Технология» в 7 классе

Личностные результаты:

Обучающийся научится:

- пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- развивать интеллектуальные и творческие способности;
- оценивать свои умственные и физические способности для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *ответственно относиться к природе и необходимости защиты окружающей среды;*
- *проявлять технико – технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.*

Метапредметные результаты:

Регулятивные

Обучающийся научится:

- составить учебную задачу под руководством учителя;
- планировать свою деятельность под руководством учителя;
- планировать процесса познавательной деятельности;
- работать в соответствии с поставленной учебной задачей;
- работать в соответствии с предложенным планом;
- уметь выделять главные, существенные признаки понятий;
- высказывать суждения, подтверждая их фактами.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *выделять главное, существенные признаки понятий;*
- *участвовать в совместной деятельности.*

Познавательные

Обучающийся научится:

- планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- выбирать оптимальные способы решения задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- моделировать планируемые процессы и объекты;
- оценивать принятые решения и формулировать выводы;
- сравнивать полученные результаты с ожидаемыми результатами.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *оценивать работу одноклассников;*
- *самостоятельно приобретать новые знания;*
- *уметь задавать вопросы;*
- *взаимодействовать с другими учениками, работать в коллективе, вести дискуссию;*
- *выявлять причинно-следственные связи;*
- *анализировать связи соподчинения и зависимости между компонентами объекта;*
- *составлять вопросы к текстам, логическую цепочку по тексту, таблицы, схемы по содержанию текста.*

Коммуникативные

Обучающийся научится:

- владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений в учебной и познавательной деятельности;
- выражать свои мысли, аргументировать свою точку зрения, работать в группе, представлять и сообщать информацию в устной и письменной форме, вступать в диалог и т.д.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать*
- *различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;*
- *выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении;*

- уметь вести дискуссию, диалог.

Предметные результаты:

Обучающийся научится:

- перечислять и характеризовать виды современных технологий;
- применять технологии для решения возникающих задач;
- овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
- овладеть информационно-когнитивными технологиями пре- образования данных в информацию и информации в знание;
- перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания);
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищённости;
- анализировать значимые для конкретного человека потребности;
- освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов;
- проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов;
- конструировать модели машин и механизмов;
- изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов;
- готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями;
- выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- создавать художественный образ и воплощать его в продукте;
- строить чертежи швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач;
- презентовать изделие (продукт);
- называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов;
- выявлять потребности современной техники в умных материалах;
- называть полезные для человека грибы;
- называть опасные для человека грибы;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.
- пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;

- использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владеть способами графического представления технической документации;
- владеть методами творческой деятельности;
- ориентироваться в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Содержание учебного предмета

Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская и технологическая документация в проекте.

Основные теоретические сведения.

Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Практические работы.

Деловая игра «Мозговой штурм». Дизайн при проектировании. Разработка изделия на основе морфологического анализа, метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Варианты творческих проектов.

«Изделие из дерева», «Изделия из поделочных материалов», «Изделие из кожи», «Вышивка», «Блюда из молока», «Сладости и десерты», «Праздничное меню», «Приглашение на праздник», «Меню сладкого стола».

Производство.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Основные теоретические сведения.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Практические работы.

Сравнение характеристик транспортных средств. Современные средства контроля качества. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Технология.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Основные теоретические сведения.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий. Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

Практические работы.

Учебное управление технологическими средствами труда. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Подготовка рефератов.

Техника.

Двигатели. Воздушные, гидравлические и паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные. Ракетные, электрические двигатели.

Основные теоретические сведения.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики.

Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств.

Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Производство металлов, древесных, синтетических материалов и пластмасс. Текстильное производство. Искусственные волокна. Производственные технологии обработки резанием, пластического формования. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Практикум по изготовлению проектного изделия на основе конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов и машин (швейное изделие/конструкция)

Основные теоретические сведения.

ДРЕВЕСИНА

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления.

Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Технологии термической обработки конструкционных материалов.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна:

начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы.

ДРЕВЕСИНА

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Технологии машинной обработки текстильных материалов.

ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА

Проведение влажно-тепловых работ.

Технологии термической обработки текстильных материалов.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Технологии производства и обработки пищевых продуктов

Характеристики основных продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб. Мучные кондитерские изделия. Технология приготовления. Рыба и морепродукты. Переработка, пищевая ценность, механическая, тепловая и кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы.

Основные теоретические сведения.

Основных продукты, используемые в процессе приготовления изделий из теста, хлеба. Виды блюд из теста. Продукты для приготовления разных видов теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, пирогов. Подача их к столу.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Практические работы.

Разработка меню. Составление технологических карт: изделия из жидкого теста, изделий из пресного слоёного теста, изделий из песочного теста, блюда для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом.

Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.

Энергия магнитного и электромагнитного полей. Энергия электрического тока и электромагнитного поля.

Основные теоретические сведения.

Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.

Технологии получения, обработки и использования информации.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения и получения новой информации. Технические средства, опыты, эксперименты при получении информации.

Основные теоретические сведения.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Практические работы.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности. Коммуникационные технологии и связь. Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Технологии растениеводства.

Грибы. Их значение в жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Технология ухода, сбора и заготовки грибов.

Основные теоретические сведения.

Грибы. Их значение в природе и в жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технология ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Технологии животноводства.

Корма животных. Составление рациона кормления. Подготовка кормов.

Основные теоретические сведения.

Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.

Социально-экономические технологии.

Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью.

Основные теоретические сведения.

Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью.

Практические работы.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Тематическое планирование

(с учётом рабочей Программы воспитания)

Воспитательный потенциал предмета «Технология» обеспечивает реализацию следующих основных направлений воспитательной деятельности:

- 1) гражданское воспитание;
- 2) патриотическое воспитание;
- 3) духовно-нравственное воспитание;
- 4) эстетическое воспитание;
- 5) физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия;
- 6) трудовое воспитание;
- 7) экологическое воспитание;
- 8) ценности научного познания .

Воспитательный потенциал предмета «Технология» реализуется через:

- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета для формирования у обучающихся российских традиционных духовно-нравственных и социокультурных ценностей, российского исторического сознания ; подбор соответствующего содержания уроков, заданий, вспомогательных материалов, проблемных ситуаций для обсуждений;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания;

-привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках предметов, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам;

-применение интерактивных форм учебной работы — интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, групповой работы;

-побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и педагогами, соответствующие укладу общеобразовательной организации, установление и поддержку доброжелательной атмосферы;

-организацию шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над неуспевающими одноклассниками, в том числе с особыми образовательными потребностями;

-инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов.

№ урока	Тема	Кол-во часов	Основные направления воспитательной деятельности
Методы и средства творческой проектной деятельности		4 ч	
1-2	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	2	8
3-4	Конструкторская и технологическая документация в проекте.	2	8
Производство		4 ч	
5-6	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	2	3,4,5,6
7-8	Агрегаты и производственные линии.	2	5,6,8
Технология		2 ч	
9-10	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.	2	6
Техника		4 ч	
11-12	Двигатели. Воздушные, гидравлические и паровые двигатели.	2	6,7
13-14	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные. Ракетные, электрические двигатели.	2	6,7
Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов		18 ч	
15-16	Производство металлов, древесных, синтетических материалов и пластмасс.	2	4,5,6,7
17-18	Текстильное производство. Искусственные волокна.	2	4,5,6,8
19-22	Производственные технологии обработки резанием, пластического формования. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	4	4,5,6,7
23-32	Практикум по изготовлению проектного изделия на основе конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов и машин (швейное изделие/конструкция)	10	4,5,6,8
Технологии производства и обработки пищевых продуктов		10 ч	
33-34	Характеристики основных продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб.	2	4,6,7,8
35-38	Мучные кондитерские изделия. Технология приготовления.	4	2,4,6

39-40	Рыба и морепродукты. Переработка, пищевая ценность, механическая, тепловая и кулинарная обработка рыбы.	2	4,6,8
41-42	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы.	2	4,8
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии		4 ч	
43-44	Энергия магнитного и электромагнитного полей	2	6,8
45-46	Энергия электрического тока и электромагнитного поля.	2	6,8
Технологии получения, обработки и использования информации		8 ч	
47-48	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения и получения новой информации.	2	1,8
49-54	Технические средства, опыты, эксперименты при получении информации.	6	8
Технологии растениеводства		4 ч	
55-58	Грибы. Их значение в жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Технология ухода, сбора и заготовки грибов.	4	6,7,8
Технологии животноводства		4 ч	
59-62	Корма животных. Составление рациона кормления. Подготовка кормов.	4	5,6,7
Социальные технологии		6 ч	
63-64	Назначение социологических исследований.	2	1,2,8
65-66	Технологии опроса: анкетирование.	2	2,8
67-68	Технологии опроса: интервью.	2	8

